PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO ● FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SEMAINE 1 du 19 au 23/06/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes (M)	Salade de tomates, vinaigrette moutarde(M)	Salade de pois chiches au cumin. (M)	Melon	Salade de brocolis vinagrette moutarde (M)
Plat VEGE	Sauté de veau à la provençale Semoule de blé (G) Falafels sauce menth	Galette courgettes lentilles corail (O,G) Légumes sautés	Poulet mijoté au Thym et citron Haricots verts Omlette aux oignons	Blanquette de poisson (G,O,P,S)) Riz de Camargue façon pilaf Blanquette légumes	Spaghettis à la bolognaise Bolognaise de lentilles
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage blanc (L)	Tomme (L)	fromage frais aux fruits (L)	Fromage râpé (L)
Dessert	Abricot	Compote de fruits	Pêche	Tarte fine aux fruits de saison (G,O,L,F)	Salade de fruit de saison

*Substitution, saucisse végétale

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines,porcines, ovines et volailles : France

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO ● FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

| SEMAINE 2 du 26 au 30/06

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Haricots verts en salade, vinaigrette aux herbes (M)	Meli mélo de melon et pastèque	Salade de tomates (M)	Concombres en vinaigrette (M)	Emincé de chou en salade (M)
Plat VEGE	Mijoté de bœuf aux olives Boulgour aux petits légumes **Ratatouille pdt**	Filet de poisson, sauce citronnée (P) Penne semi complets (G) **Parmentier de légumes**	Paëlla (C, P) **Paëlla aux légumes**	Sauté de porc aigre doux (G, O, P, S) Gratin dauphinois (L) **Légumes sautés tofu basilic**	Chili sin carne (G,Cé) Riz de Camargue semi-complet (G)
Produit laitier	Yaourt (L)	Emmental râpé (L)	Fromage blanc (L)	Crème dessert vanille (L)	crème anglaise (L,O)
Dessert	Banane	Crème aux œufs (O, L)	Nectarine	Orange	Brownie au chocolat noir, (G, O, L)

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines,porcines, ovines et volailles : France

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SEMAINE 3 du 03 au 07/07

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pâtes, à la niçoise (G, M)	Houmous Pain grillé (G)	Salade de saison Vinaigrette tomate (M)	Salade verte et concombre (M)	Salade de tomates, pesto de Provence
Plat VEGE	Navarin de mouton Légumes sautés **Epeautre sauce tomate**	Lasagnes de courgette (G,O,L)	Sauté de volaille aux légumes Semoule (G) **Sauté de légumes aux pois chiches**	Pavé de poisson vapeur, sauce crème(L) Blé aux petits légumes (G) **Riz à la cantonaise (O,L)**	Cheeseburger du chef (G,L) Pomme grenailles rôties **Burger végé (G,O,L)**
Produit laitier	Brie (L)	Yaourt (L)	Petit suisse (L)	Saint paulin (L)	**
Dessert	Melon	Pastèque	Salade de fruits	Tarte aux fruits revisitée (G, O, L,)	Compote de fruits de saison

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines,porcines, ovines et volailles : France